ICS 67.040

|  |
| --- |
| CCS X 09 |

DB42

湖北省地方标准

DB42/T XXXX—XXXX

|  |
| --- |
|  |

学校食堂食品安全管理规范

|  |
| --- |
| Food safety management specification for school canteen |
| （征求意见稿） |

202X-XX-XX发布

202X-XX-XX实施

湖北省市场监督管理局   发布

目 次

[目次 I](#_Toc18287)

[前言 Ⅳ](#_Toc5548)

[1 范围 1](#_Toc438)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc1291)

[3 术语和定义 1](#_Toc421)

[4 学校食堂建设管理 2](#_Toc18097)

[4.1 从业人员管理 2](#_Toc15437)

[4.2 组织管理 3](#_Toc4477)

[4.3 布局与设施 4](#_Toc30737)

[4.4 制度建设 7](#_Toc14683)

[5 运营加工过程控制 9](#_Toc24602)

[5.1 采购管理 9](#_Toc3833)

[5.2 食品贮存 1](#_Toc12345)0

[5.3 食品加工 1](#_Toc15701)1

[5.4 食品留样 1](#_Toc5145)1

[5.5 清洗消毒 1](#_Toc25453)2

[5.6 废弃物管理 1](#_Toc20674)4

[5.7 环境卫生 1](#_Toc13378)5

[6 色标管理 1](#_Toc3831)5

[6.1 厨房分区管理 1](#_Toc6186)5

[6.2 工具标识管理 1](#_Toc30161)6

[7 互联网+明厨亮灶 1](#_Toc24967)6

[8 反食品浪费 1](#_Toc32531)7

[8.1 张贴标语 1](#_Toc30810)7

[8.2 宣传教育 1](#_Toc31475)7

[8.3 经营服务 17](#_Toc15182)

[9 应急管理 1](#_Toc10106)7

[9.1 建立机制 17](#_Toc2603)

[9.2 处理措施 1](#_Toc8110)8

[10 自查自纠 18](#_Toc19665)

[10.1 总体要求 18](#_Toc18709)

[10.2 日管控 18](#_Toc9008)

[10.3 周排查 19](#_Toc23132)

[10.4 月调度 19](#_Toc3541)

[11 监督与改进 19](#_Toc11297)

[11.1 监督 19](#_Toc7172)

[11.2 改进 2](#_Toc19769)0

[附录A（资料性）“六步洗手法”指示图 2](#_Toc21364)1

[附录B（资料性）原料采购验收登记表（示例） 2](#_Toc4538)2

[附录C（资料性）食品添加剂使用记录表（示例） 2](#_Toc20000)3

[附录D（资料性）食品留样记录表（示例） 2](#_Toc18766)4

[附录E（资料性）化学消毒常用消毒剂及使用注意事项 2](#_Toc28887)5

[附录F（资料性）废弃物处置记录表（示例） 2](#_Toc31831)7

附录G[（资料性）学校食堂食品安全自查自纠记录表 2](#_Toc2188)8

[表G.1 学校食堂食品安全自查自纠记录表（日管控） 2](#_Toc5379)8

[表G.2 学校食堂食品安全自查自纠记录表（周排查） 3](#_Toc549)2

[表G.3 学校食堂食品安全自查自纠记录表（月调度） 3](#_Toc3245)3

[参考文献 3](#_Toc18287)3

前  言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由湖北省市场监督管理局提出。

本文件由湖北省教育厅和湖北省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：湖北省市场监督管理局、湖北省教育厅、湖北省标准化与质量研究院等。

本文件主要起草人：吴杰鹏、武文秀、杨志豪、秦自汉、余波、傅德忠、李响、夏鸿轶、张锐。

本文件首次发布。

本文件实施应用中的疑问，可咨询杨志豪，联系电话：027-88701926，邮箱：23084299@qq.com；对本标准的有关修改意见建议请反馈至余波，联系电话：027-87256139，邮箱：23084299@qq.com。

学校食堂食品安全管理规范

1　范围

本文件规定了学校食堂的组织建设、操作加工过程控制、色标管理、互联网+明厨亮灶、反食品浪费、应急管理、自查自纠、监督和改进的要求。

本文件适用于湖北省行政区域内各级各类学校食堂食品安全工作管理指导。

2　规范性引用文件

**下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。**

GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 5749 《食品安全国家标准　生活饮用水卫生标准》

GB 14930.1 《食品安全国家标准 洗涤剂》

GB 14930.2 《食品安全国家标准 消毒剂》

GB 14934 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB/T 27306-2008 《食品安全管理体系 餐饮业要求》

《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 学校食堂

由实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）直接为学生和教职工提供就餐服务，具有相对独立的原料存放、食品加工制作、食品供应及就餐空间的餐饮服务提供者。

3. 2 学校食堂从业人员

食堂中从事食品采购、加工制作、供餐、餐饮具清洗消毒等与餐饮服务有关的工作人员。

4 学校食堂建设管理

4.1 从业人员管理

4.1.1 配备要求

**学校应合理配备食堂从业人员，根据就餐人数，按照每**100**人配备**1**名食堂从业人员、**100人以下的配备2名工作人员**为宜，寄宿制学校可按照每**80**人配备**1**名食堂从业人员的比例适当增加从业人员。**

4.1.2　培训管理

4.1.2.1　**学校食堂应在教育、市场监管、卫生健康等部门和营养专业人员的指导下，对食堂从业人员定期组织培训，每人每年累计不少于**40 **学时。每半年对食堂从业人员进行一次食品安全、营养配餐、消防安全、职业道德和法治教育等方面的培训考核。**

4.1.2.2　**学校应建立从业人员基础档案，定期开展食品安全知识培训，做好培训记录。**

4.1.3　上岗要求

4.1.3.1　学校食堂**从业人员应持有效健康证明和食品安全知识培训合格证明上岗。**

4.1.3.2　学校食堂**从业人员应保持良好的个人卫生，坚持做到“四勤”，即勤洗手和剪指甲、勤洗澡、勤理发、勤洗工作衣帽；操作时穿戴清洁的工作衣帽，不吸烟、不吃零食、不佩戴饰物；进入备餐间**等专间**前应二次更衣；不穿戴工作衣帽上厕所。**

4.1.3.3　学校食堂**从业人员应每日晨检并做好记录，凡有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员，不应参加直接接触食品的工作。**

4.2　组织管理

4.2.1　**学校应建立由校长（园长）、食品安全副校长（副园长）、食品安全总监和食品安全员等管理人员组成的学校食堂食品安全管理工作领导小组，明确领导小组工作职责，全面负责食堂管理，对学校食堂食品安全工作进行监督指导，研究解决食堂食品安全管理中的重大问题。**

4.2.2　**校长（园长）是学校食堂食品安全第一责任人，对学校食堂管理工作负总责。中小学校、幼儿园的校长（园长）应聘任食品安全副校长（副园长），协助校长（园长）落实食品安全第一责任人的责任。**

4.2.3　**食品安全副校长（副园长）履职期间协助校长（园长）开展以下工作：**

**——开展食品安全宣传教育；**

**——建立健全食品安全管理制度；**

**——持续提升食品安全智慧化管理水平；**

**——组织开展食品安全自查；**

**——加强从业人员健康管理；**

**——加强从业人员食品安全培训考核；**

**——其他与食品安全相关的职责。**

4.2.4　**用餐人数**300**人以上的托幼机构食堂、用餐人数**500**人以上的学校食堂除应配备食品安全副校长（副园长）外，还应配备食品安全员、食品安全总监等食品安全管理人员。**

4.2.5　**食品安全总监应熟练掌握食品安全有关的法律法规和特殊食品的质量安全知识，参加食品安全管理人员培训并通过考核，具备食品安全管理能力，协助校长做好食品安全工作。**

4.2.6　**食品安全员应掌握岗位食品安全知识，具有适应岗位需要的管理能力，协助食品安全总监做好食品安全工作。**

4.2.7　**有条件的学校可配备或聘请营养专业人员，对科学配餐、膳食营养均衡等进行咨询指导。**

4.2.8　**食堂管理中涉及的工作会议、监督检查、台账登记等记录应统一存档备查。**

4.3　布局与设施

4.3.1　设计布局

学校食堂应设置标准齐全的功能间或功能区，包括但不限于

**——**粗加工间；

**——**切配间；

**——**烹调间；

**——**备餐间；

**——**消毒间；

**——**原料仓库；

**——**更衣间；

**——**用餐区；

**——**食品安全快检室。

4.3.2　粗加工间

4.3.2.1　学校食堂粗加工间应有固定的场所，与餐厅、备餐间、烹饪间等分开。

4.3.2.2　学校食堂粗加工间内墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶，防尘防蝇设施齐全。

4.3.2.3　学校食堂粗加工间排水沟应有一定坡度，下水道通畅，出口和排气口应有网眼孔径小于10 mm的金属隔栅或隔离网。

4.3.2.4　学校食堂粗加工间应有足够供水，所供水质应符合GB 5749的规定。

4.3.3　切配间

4.3.3.1　学校食堂切配间应有专用区域或专用隔间。

4.3.3.2　学校食堂切配间地面应使用不透水材料铺砌，墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶，并无污迹和食物残渣。

4.3.3.3　学校食堂切配间墙壁、天花板的涂料无脱落、无霉斑。

4.3.3.4　学校食堂切配间排水沟应有一定坡度，下水道通畅，出口应有网眼孔径小于10 mm的金属隔栅或隔离网。

4.3.4　烹调间

4.3.4.1　学校食堂烹调间地面应用防水材料铺砌，易清洗、防滑，墙裙应贴有浅色瓷砖到墙顶。

4.3.4.2　学校食堂烹调间操作台宜使用不锈钢台面，灶台宜有一定坡度的排水沟，保持下水道通畅，灶台上方应有排烟罩。

4.3.4.3　蒸饭车、洗碗机、开水机等产生大量蒸汽的设备上方，应设置机械排风排气装置，并做好凝结水的引洪

4.3.5　备餐间

4.3.5.1　学校食堂备餐间入口处应设置通过式预进间或预进区，设有洗手、消毒、更衣等设施。洗手池水龙头应为非手动式，墙壁贴“六步洗手法”，见附录A。备有洗手（液）、消毒液及干手设施。

4.3.5.2　学校食堂备餐间门宜可自动关闭，不能双向开闭的，开向备餐间内为宜。

4.3.5.3　学校食堂备餐间与烹调间之间应设专用供菜通道，大小以可通过传递食品的容器为准，通道口设门。售菜口应为可开闭式传递窗。

4.3.5.4　学校食堂备餐间内应设置不锈钢配餐台，成品容器带盖，宜设置水浴保温箱等保温设施。

4.3.5.5　学校食堂备餐间紫外线灯（波长200 nm～275 nm）应按功率不小于1.5 W/m3设置，紫外线灯应安装反光罩，强度大于70 μW/cm2，居中悬挂，离地不超过2 m的高度。紫外线消毒灯开关设于室外，并加贴标识。

4.3.5.6　学校食堂备餐间配备独立空调，功率与室内面积相匹配。配备专用留样冰箱（柜）及数量足够的、易清洗消毒的密闭留样盒。废弃物箱（桶）盖子应为脚踏式，并保持内外壁清洁。

4.3.5.7　学校食堂备餐间内不应有明沟。

4.3.6　消毒间

4.3.6.1　学校食堂消毒间采用物理消毒法的，应在蒸箱附近墙壁加贴蒸汽消毒时间要求，或在热力消毒柜附近墙壁加贴消毒温度、时间要求。

4.3.6.2　学校食堂消毒间采用化学消毒的，至少设置3个专用水池为宜，分别用于为餐用具初洗、清洗、浸泡消毒和消毒液残留冲洗，各类水池应标明其用途，消毒池上方加贴消毒方法说明，根据消毒池实际容积及所使用消毒液的品牌要求，注明所配制消毒液的实际配比、配制方法，以便于操作。

4.3.6.3　学校食堂消毒间保洁柜数量应符合实际需要。如就餐时统一到桌上分餐具，每桌需配备一只可密闭整理箱，作为餐具保洁箱。每餐后与餐具同清洗、消毒，餐具倒置存放。

4.3.6.4　学校食堂消毒间在教室内分餐并清洗餐具的幼儿园，教室内应设餐具清洗专用水池和专用消毒保洁设施，不应设在厕所内，盛装食品及分餐的工具宜在食堂清洗消毒。

4.3.7　原料仓库

4.3.7.1　学校食堂原料仓库食品和非食品库房应分开设置。

4.3.7.2　学校食堂原料仓库食品主食、副食、调味品等应分架存放，宜分库存放。洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、灭鼠药、灭蟑药等有毒有害物品不应进入食品仓库。

4.3.7.3　学校食堂原料仓库食品原料仓库内应设货架，离墙离地超过10 cm。所有物品上架，按品种分区存放，货架上加贴标签，标注品名、生产日期、保质期等相关信息，使用卡片插袋式，随原料的更新而更新。

4.3.7.4　学校食堂原料仓库大包装原料拆袋后，封口处所附标签应取下插于标签插袋内。

4.3.7.5　学校食堂原料仓库食品添加剂应设专柜，柜子加锁并标识“食品添加剂”字样。

4.3.8　更衣间

4.3.8.1　学校食堂更衣间应有专用区域或专用隔间。

4.3.8.2　学校食堂更衣间每名员工一个或一层更衣柜，更衣柜和鞋柜宜分开。

4.3.8.3　学校食堂更衣间配备洗手水池，加贴洗手方法标示。

4.3.9　用餐区

4.3.9.1　学校食堂用餐区应具有与学校人数规模相匹配的就餐桌椅，具有防爆功能的灯具等设施。

4.3.9.2　学校食堂用餐区应配有醒目公示区，公示内容包括但不仅限于以下内容：

**——在使用有效期内，与实际经营相符的合法《**食品经营许可证**》等所需经营证件；**

**——从业人员健康证明；**

**——卫生消毒自查记录；**

**——投诉电话。**

4.3.9.3　学校食堂用餐区附近应设置供用餐者清洗手部以及餐具、饮具的用水设施。

4.4　制度建设

4.4.1　信息公示制度

学校食堂应建立信息公示制度，在经营场所醒目位置进行信息公示，包括但不限于：

**——**食品经营许可证；

**——**食品安全承诺书；

**——**食品安全管理制度；

**——**五员制（技能炊事员、卫生监督员、营养指导员、伙食评判员、伙食价格监督员）；

**——**从业人员健康证明；

**——**监管部门监督检查信息，包括但不限于餐饮服务食品安全量化分级等级公示牌等，严禁涂改或遮盖。

4.4.2　日常管理制度

学校食堂应建立的日常管理制度包括但不限于：

**——**从业人员健康管理和培训管理制度；

**——**加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度；

**——**食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度；

**——**关键环节食品加工操作规程；

**——**食品留样制度；

**——**餐厨废弃物处置管理制度；

**——**餐饮服务食品安全突发事件应急处置方案；

**——**投诉受理制度。

4.4.3　责任追究制度

对未履行职责，导致学校发生食品安全事故的，学校应依法追究责任人的责任。

4.4.4　台账管理制度

4.4.4.1　**学校食堂应建立食品安全管理档案，及时收集相关资料，每年汇总整理并装订成册，有关记录至少应保存2年。主要内容包括但不限于：**

**——学校食品安全管理机构名单及上级有关文件；**

**——学校食品安全工作制度；**

**——学校食堂人员组成及分工情况；**

**——学校食堂食品经营许可证、从业人员健康证**明**、食品安全知识培训合格证复印件；**

**——食品安全知识培训教材、资料，人员学习记录；**

**——学校食堂食品安全年度工作计划、总结；**

**——监督意见书；**

**——各类台账资料。**

4.4.4.2　**学校食堂的台账资料管理包括但不限于：**

**——供应商资格审核记录；**

**——食品原料采购索证索票进货查验和采购记录；**

**——过程控制记录；**

**——餐用具消毒情况记录；**

**——从业人员管理记录；**

**——食品安全检查记录；**

**——食品留样记录；**

**——投诉处理记录；**

**——不合格食品及废弃油脂处理记录；**

**——食品添加剂采购及使用记录；**

**——陪餐记录。**

4.4.4.3　**学校食堂可建立电子记录保存资料台账。**

5　运营加工过程控制

5.1　采购管理

5.1.1　**学校食堂采购食品原辅料应符合**GB/T 27306—2008**中**6.1.1.1**和**6.1.1.2**的要求。**

5.1.2　**学校食堂采购食品原辅料应遵循公开透明、安全健康、符合营养需要的原则。**

5.1.3　**学校食堂采购食品原辅料时，大宗食材应采取公开招标、集中定点采购制度等方式确定，应与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等。在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据。在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、采购人员、验货员三方签字后妥善保管。不应采购无票证或票证不符的食品，做好食品原料采购验收登记，建立采购管理台账，登记表见附录**B**。**

5.1.4　**采购主体为县市区域的学校食堂，以县市为单位集中采购和配送为宜。偏远农村学校可通过比质量、比价格的办法确定供货商，实行定点采购。**

5.1.5　**学校食堂采购的食品原辅料，应按照要求查验许可等相关文件、资料，并留存签字并加盖公章的复印件或其他凭证。**

5.1.6　**学校食堂使用的食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。**

5.2　食品贮存

5.2.1　**学校食堂物资出入库应有专人负责，严格执行出入库查验，核对数量、检验质量、签字确认，严禁质次、变质、过期食品出入库。**

5.2.2　**学校**食堂**物资入库、验收、保管、出库应手续齐全，物、据、账、表相符，做到日清月结。**

5.2.3　**学校食堂应设置食品储存场所，食品和非食品库房应分设，配置良好的通风、防潮、防鼠、防蝇、防尘等设施设备。不应存放有毒、有害物品及个人生活用品。**

5.2.4　**学校食堂食品储存应分类、分架、离地、离墙存放，距离墙壁、地面均在**10 cm**以上，并定期检查。遵循“先进先出、接近保质期先出”的原则摆放，变质和过期食品应及时清除，不同区域应当有明显标识。**

5.2.5　**学校食堂储存食品的冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设置可正确指示温度的温度计，定期除霜、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。**

5.2.6　**学校食堂储存散装食品应盛装于容器内，并标明食品的名称、生产日期、保质期、供货商及联系方式等内容，宜使用可密闭容器贮存。**

5.2.7　**学校食堂储存的预包装食品应有中文标识，标识不清楚或无标识的，不应进入食品仓库。**

5.2.8　**学校食堂应设专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，并保留原包装。**

5.2.9　**学校食堂应专册记录使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、添加的食品品种、添加量、添加时间、操作人员等信息。**

5.3　食品加工

5.3.1　操作要求

5.3.1.1　**学校食堂食品加工操作应符合**GB/T 27306—2008**中**6.2**和**6.3**的要求。**

5.3.1.2　**学校食堂食品加工应按照生进熟出的单一食品加工处理流程。**

5.3.1.3　**学校食堂应按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不随意变更，不交叉使用。**

5.3.1.4　学校食堂从业人员加工操作直接入口食品前应洗手消毒，专间工作人员进入工作岗位前做到戴帽、戴口罩、戴手套、穿工作服。不得在食堂内吸烟。

5.3.1.5　**学校食堂切配区不同色标的刀具、砧板不应混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志。**

5.3.1.6　**加工前应将加工使用的原料、半成品、成品根据性质分类存放，已盛装食品的容器不得直接置于地上。**

5.3.2　食品添加剂使用

**学校食堂加工餐食添加的食品添加剂使用范围、使用量应符合GB 2760的规定，采用精确计量工具称量，并有详细记录，记录表见附录**C**。**

5.4　食品留样

5.4.1.1　**学校食堂应设立专人负责食品留样的采集和保管，使用经过消毒的专用取样工具采集食品样品，并将样品存放在专用冷藏箱，加锁，并在视频监控范围内。食品留样冰箱严禁存放与留样食品无关的物品。**

5.4.1.2　**学校食堂应对每餐次的食品成品进行留样，每个品种留样量应不少于**125 g**，在冷藏条件下保存**48 h**以上，能满足检验检测的需要。**

5.4.1.3　**学校食堂留样的食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭留样专柜内，并做好记录，记录表见附录**D**。留样食品记录包括但不限于：**

**——食品名称；**

**——留样量；**

**——留样时间；**

**——留样人；**

**——审核人员。**

5.5　清洗消毒

5.5.1　餐用具清洗

5.5.1.1　**学校食堂的餐用具使用后应及时洗净，餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应消毒。**

5.5.1.2　**学校食堂的餐用具采用手工方法清洗的，从业人员应佩戴手套清洗消毒餐用具，接触消毒后的餐用具前应更换手套，手套宜用颜色区分。手工清洗应按以下步骤进行：**

a）刮掉餐用具表面的食物残渣；

b）用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面；

c）用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

5.5.1.3　**采用洗碗机清洗餐用具的学校食堂，应按设备使用说明操作。**

5.5.2　餐用具消毒

5.5.2.1　设备要求

5.5.2.1.1　**学校食堂餐用具消毒设备（如自动消毒碗柜等）应连接电源，正常运转。定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。**

5.5.2.1.2　**学校食堂餐用具消毒应以热力消毒为主，化学消毒仅限用于不耐高温餐用具。**

5.5.2.2　物理消毒

5.5.2.3　**学校食堂物理消毒包括但不限于：**

**——采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在**100℃**，并保持10分钟以上；**

**——采用红外线消毒的，温度一般控制在1**20℃**以上，并保持10分钟以上；**

**——采用洗碗机消毒的，消毒温度、时间等应按设备使用说明操作。**

5.5.2.4　化学消毒

5.5.2.4.1　**学校食堂化学消毒应主要使用各种含氯消毒剂消毒，在确保消毒效果的前提下，可采用其他消毒剂和参数。化学消毒常用消毒剂及使用注意事项见附录E。**

5.5.2.4.2　**学校食堂消毒使用的化学消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。**

5.5.2.4.3　**含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法包括但不限于：**

a）严格按照含氯消毒剂产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在250 mg/L以上；

b）将餐用具全部浸入配置好的消毒液中5 min以上；

c）用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

5.5.2.4.4　**二氧化氯消毒剂的消毒方法包括但不限于：**

d）严格按照产品说明书标明的要求配制消毒液，消毒液中的有效氯浓度宜在100 mg/L～150mg/L；

e）将餐用具全部浸入配置好的消毒液中10 min～20 min；

f）用自来水冲去餐用具表面残留的消毒液。

5.5.3　消毒效果评价

学校食堂的餐用具消毒效果评价应符合GB/T 27306的要求，记录餐用具消毒记录。

5.5.4　洗涤剂、消毒剂

学校食堂使用的洗涤剂、消毒剂应符合GB 14930.1、GB 14930.2的规定。

5.5.5　餐用具保洁

5.5.5.1　经**消毒后的学校食堂餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应符合**GB 14934**的规定，定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。**

5.5.5.2　学校食堂内**保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。**

5.5.5.3　**清洗消毒后的学校食堂餐用具宜沥干、烘干。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。**

5.5.5.4　**学校食堂的一次性餐饮具不应重复使用。**

5.6　废弃物管理

5.6.1　存放容器与设施

5.6.1.1　**学校食堂食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。**

5.6.1.2　**学校食堂废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。**

5.6.1.3　**学校应在服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。**

5.6.2.1　**学校食堂应将餐厨废弃物分类放置、及时清理，不应溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。**

5.6.2.2　**学校食堂产生的餐厨废弃物应在餐后及时清除，并按照环保要求分类放置，定点回收，做到“日产日清”。**

5.6.2.3　**学校食堂应设置餐厨废弃物收集设施并明显标识，按照规定收集、存放餐厨废弃物，建立相关制度及台账，记录餐厨废弃物种类、数量等情况，记录表见附录F。**

5.6.2.4　**学校食堂应组织专人负责学校食堂餐厨废弃物的收集处置工作，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。**

5.6.2.5　**学校食堂应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字），并与其签订收运合同，明确各自的食品安全责任和义务。**

5.7　环境卫生

5.7.1　**学校食堂经营应提供清洁美观，能防止环境污染超标的氛围。**

5.7.2　**学校食堂应充分考虑节约资源、保护环境、卫生安全的要求，实现厨房可视可感可知，安装油水分离装置、油烟净化设施，设置垃圾分类回收设施，采用清洁、高效的工艺技术和设备。**

5.7.3　**学校食堂应定期完成油烟净化设施的清洗维护，确保净化设施稳定运行，烹饪过程中产生的大气污染物得到有效控制，避免油烟异味。打包需使用可降解餐盒，有消防设施，对危机有应急处理方案。**

5.7.4　**学校食堂烹调间的灶面及灶台墙壁应无油污、无积灰、无食物残渣、排烟罩不滴油，烹调加工结束后应做好地面、灶台、操作台和用具的清洗、洗刷。**

5.7.5　**学校食堂应对空调室外机、排烟通风机等噪声源采取必要的降噪措施，确保达标，避免噪声扰民。**

5.7.6　**学校食堂应采取有效措施做好防四害工作，冷藏、冷冻设施应定期消毒、除臭。**

5.7.7　**学校食堂应制定室内卫生管理制度，将各功能区及功能区内的水池、操作台、冰柜（箱）、灶台、货架等硬件设施卫生保洁工作分解落实到人，确保每区域、每个工具、设施都有责任人，并在责任区域内或硬件设施上加贴责任人姓名，制定定期检查制度，按标准要求检查，确保卫生保洁制度真正落实到位。**

5.7.8　**学校食堂**与外界相通的门窗应设置严密坚固、易于清洁的纱门及纱窗，外门应能自动关闭，排出蒸汽、油烟等排气口，应装有易清洗、耐腐蚀、能防止有害动物侵入的网罩。

6　色标管理

6.1　厨房分区管理

**学校食堂厨房应采用全色标分区，包括但不限于以下色标分区：**

**——根据食物本色分类：素菜绿色、荤菜热加工红色、水产黄色、备餐白案间白色，通道为蓝色；**

**——根据洁净度对加工区分色：粗加工（污染区）为绿色，热加工区（半污染区）为红色，白案间、凉菜间（洁净区）为白色，连接通道为蓝色；**

**——根据加工食品性质对水池分色：标示动物性食品清洗池（红色）、植物性食品清洗池（绿色）、水产品清洗池（黄色），提供水果的学校食堂，应设水果专用清洗池（蓝色）和浸泡池（白色）为宜。**

6.2　工具标识管理

**学校食堂内制餐工具应采用全色标管理，包括但不限于以下色标：**

**——红色，用于荤菜间、热加工区的毛菜篮、刀具把、刀板、素菜间专用保洁工用具等；**

**——黄色，用于水产品的刀具、容器等；**

**——绿色，用于素菜的毛菜篮、刀具把、刀板、素菜间专用保洁工用具等；**

**——白色，用于干净原料、半成品容器标识，备餐间、白案间和凉菜间的工具、用具和保洁工具等；**

**——蓝色用于环境、非食品接触区域的保洁工具等。**

7　互联网+明厨亮灶

7.1　**学校在推进信息化建设中应当优先在食堂食品库房、烹饪间、备餐间、专间、留样间、餐具饮具清洗消毒间等重点场所实现视频监控全覆盖，大力实施“互联网+明厨亮灶”，实现食品安全问题自动发现、自动研判、自动跟踪、自动反馈，提升学校食堂食品安全智慧化管理水平。**

7.2　**通过实施“互联网+明厨亮灶”公开学校食堂食品加工制作过程、查看方式和渠道，接受社会监督。**

7.3　**学校食堂食品安全管理工作领导小组应当通过学校食堂食品安全智慧化监管平台定期或不定期地开展线上巡查及时掌握学校食堂食品安全状况。**

8　反食品浪费

8.1　张贴标语

学校食堂可通过张贴“浪费可耻、节约为荣”“光盘行动”“谁知盘中餐、粒粒皆辛苦”“适量点餐、剩餐打包”“节约食物，杜绝浪费”等宣传标语、海报等多种形式，营造反食品浪费的浓厚氛围。

8.2　宣传教育

8.2.1　学校应引导全校师生树立文明节约的消费理念和习惯。充分利用校会、主题班会、板报等方式，倡导节俭的消费理念和习惯，倡导节俭文明生活方式。

8.2.2　学校应加强理论学习，组织全校师生学习有关厉行节约的文件精神，提高厉行节约意识。

8.3　经营服务

8.3.1　学校食堂应合理选用餐具，提供并鼓励使用符合卫生要求可重复性回收的餐具。积极引导文明节约用餐。

8.3.2　学校食堂宜通过对厨余垃圾进行追踪分析，对剩餐较多的菜品及时改进烹制工艺、提高食用性，减少剩餐浪费。

8.3.3　学校食堂宜提倡一料多菜、一菜多味，物尽其用，避免食材浪费。

8.3.4　学校食堂应定期自查反食品浪费落实情况，建立巡查制度，发现问题及时整改。

9　应急管理

9.1　建立机制

9.1.1　学校应当建立食品安全突发事件应急处置机制，成立以校长（园长）为组长的应急处置领导小组，制定完善食品安全突发事件应急预案，细化信息报告、人员救治、现场保护、证据保全、危害控制、事故调查、善后处理、舆情应对等具体措施，并定期组织应急演练。

9.1.2　学校应当建立集中用餐食品安全应急管理和突发事故报告制度，遇突发的公共卫生事件时应及时向当地教育部门、市场监管部门、卫生健康部门等相关单位报告，应按上级要求配合应对。

9.2　处理措施

学校发生集中用餐食品安全事故或者疑似食品安全事故时，应立即采取措施，包括但不限于：

a）积极协助医疗机构进行救治；

b）停止供餐，并按照规定向当地教育部门、市场监管部门、卫生健康部门等相关单位报告；

c）封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具、用具、设备设施和现场，并按照市场监管部门要求采取控制措施；

d）配合有关部门进行现场调查处理；

e）配合相关部门对用餐师生进行调查，加强与师生家长联系，通报情况，做好沟通引导工作。

10　自查自纠

10.1　总体要求

学校应建立日管控、周排查、月调度食品安全自查自评制度和机制，对学校食品安全工作进行自我检查与纠正，并填写自查自纠记录表，见附录G。并建立年度自查报告。

10.2　日管控

10.2.1　**应由**学校**食品安全员负责学校食堂**日管控检查，对发现的食品安全风险隐患问题，应明确责任部门及责任人，及时反馈相关责任人立即采取防范措施。现场能立即整改的应立即整改，对于不能现场立即整改的，应明确整改期限在后续日管控检查中跟踪验证整改落实情况。

10.2.2　学校**食品安全员对**日管控检查中发现的食品安全风险隐患、可能对食品安全造成不良影响，除要求相关责任部门及责任人立即采取防范措施外，还应立即上报学校食品安全总监，分析研判食品安全风险情况，采取相适应的管理措施。

10.3　周排查

10.3.1　应由学校食品安全总监组织周排查工作，并应结合日管控**检查**情况、现场自查情况以及其他各渠道收集的食品安全信息等，分析学校食堂食品安全管理情况。对日管控中存在的问题、频繁发生或者存在较高食品安全风险的问题，应制定相应的纠正预防措施，督促相关责任部门或人员落实整改并进行跟踪验证整改结果。

10.3.2　学校食品安全总监应将周排查中发现的问题，及时上报至校长（园长）或食品安全副校长（副园长）。

10.4　月调度

应由校长组织开展月调度检查工作，召开会议，听取食品安全总监汇报当月学校食品安全管理工作的情况，汇报内容包括但不限于：上月风险整治整改情况、上月食品安全管理工作计划落实情况、当月食品安全日管理、周排查情况、当月风险隐患排查治理情况等工作总结，并制定下个月食品安全管理重点工作计划，形成会议纪要。

11　监督与改进

11.1　监督

11.1.1　学校应自觉接受上级教育部门及市场监管等相关部门对食堂管理工作的监督检查，畅通投诉举报渠道，完善社会监督机制，推动学校食堂共管共治。

11.1.2　学校应建立学校食堂社会监督员制度。学校应聘请在校师生、学生家长、人大代表、政协委员、行业组织及新闻媒体记者等社会各界人士为学校食堂食品安全社会监督员，参与学校食堂食品安全管理工作，对学校食堂食品安全进行群众监督。对食堂的许可管理、人员健康管理、场所环境、设备设施、采购贮存、加工制作、清洗消毒、食品添加剂、备餐等方面的情况进行经常性监督，及时反映对学校食堂食品安全工作的意见和建议，检举各种违法违规行为。

11.1.3　学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等涉及学校集中用餐的重大事项上，应当以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。

11.2　改进

11.2.1　对于监管部门、第三方机构、师生代表以及学校自身等各类主体在本校内发现的食品安全问题，应按照“发现隐患、研判风险、落实整改、反馈结果”的闭环处置流程进行后续改进工作。

11.2.2　学校应建立问题整改记录台账，对相关整改行为进行记录，并通过照片、影像等形式做好前后对比同时，对同类型问题进行总结。

11.2.3　对于整改不到位或整改后问题仍反复出现的，学校应在检查主体的监督下，落实责任追究，做好诫勉和惩戒等工作，确保责任落实到位。

附 录 A

（资料性）

“六步洗手法”指示图

图**A.1～A.6**提供了学校食堂工作人员“六步洗手法”的图示。



图 A.1 掌心相对，手指并拢相互揉送 图 A.2 手心对手背沿指缝相互揉送



图 A.3 掌心相对，双手交叉沿指缝相互揉搓 图 A.4 夸曲手指，指关节在掌心旋转揉送

图 A.5 大拇指在掌心旋转揉送 图 A.6 五指并拢，指尖在掌心旋转揉送

附 录 B

（资料性）

原料采购验收登记表（示例）

表**B.1**提供了学校食堂原料采购验收登记表。

表B.1原料采购验收登记表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | |  |  |  |  |
| 进货日期 | |  |  |  |  |
| 产品名称 | |  |  |  |  |
| 规格 | |  |  |  |  |
| 数量 | |  |  |  |  |
| 生产批号或日期 | |  |  |  |  |
| 生产者 | |  |  |  |  |
| 地址及联系方式 | |  |  |  |  |
| 供货者 | |  |  |  |  |
| 地址及联系方式 | |  |  |  |  |
| 随货证明  文件查验 | 许可证 |  |  |  |  |
| 营业执照 |  |  |  |  |
| 购货凭证 |  |  |  |  |
| 该批产品检验报告 |  |  |  |  |
| 其他合格证明 |  |  |  |  |
| 入库检查 | 外观检查 |  |  |  |  |
| 温度检查（如需） |  |  |  |  |
| 自检或委检情况 | |  |  |  |  |
| 记录人 | |  |  |  |  |
| 备注 | |  |  |  |  |

附 录 C

（资料性）

食品添加剂使用记录表（示例）

表C.1提供了学校食堂食品添加剂使用记录表。

表C.1食品添加剂使用记录表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 |  |  |  |  |
| 使用日期 |  |  |  |  |
| 食品添加剂名称 |  |  |  |  |
| 生产者 |  |  |  |  |
| 生产日期 |  |  |  |  |
| 使用量（g） |  |  |  |  |
| 功能（用途） |  |  |  |  |
| 制作食品名称 |  |  |  |  |
| 制作食品量 |  |  |  |  |
| 使用人 |  |  |  |  |
| 备注 |  |  |  |  |

附 录 D

（资料性）

食品留样记录表（示例）

表D.1提供了学校食堂食品留样记录表。

表D.1食品留样记录表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 |  |  |  |  |  |
| 留样食品名称 |  |  |  |  |  |
| 留样时间  （ 月 日 时 分） |  |  |  |  |  |
| 留样量（g） |  |  |  |  |  |
| 保存条件 |  |  |  |  |  |
| 留样保存至  （ 月 日 时 分） |  |  |  |  |  |
| 订餐单位 |  |  |  |  |  |
| 送餐时间 |  |  |  |  |  |
| 留样人 |  |  |  |  |  |

附 录 E

（资料性）

化学消毒常用消毒剂及使用注意事项

E.1 常用消毒剂及使用方法

E.1.1 漂白粉

主要成分为次氯酸钠，此外还含有氢氧化钙、氧化钙、氯化钙等。配制水溶液时，应先加少量水，调成糊状，再边加水边搅拌成乳液，静置沉淀，取澄清液使用。漂白粉可用于环境、操作台、设备、餐饮具等的涂擦和浸泡消毒。

E.1.2 次氯酸钙（漂粉精）、二氯异氰尿酸钠（优氯净）、三氯异氰尿酸

使用时，应将其充分溶解在水中。普通片剂应碾碎后，加入水中，充分搅拌溶解。泡腾片可直接加入水中溶解。使用范围同漂白粉。

E.1.3 次氯酸钠

使用时，应将其在水中充分混匀。使用范围同漂白粉。

E.1.4 二氧化氯

因配制的水溶液不稳定，应在使用前加入活化剂，且现配现用。使用范围同漂白粉。因氧化作用极强，使用时应避免其接触油脂，防止加速其氧化。

E.1.5 乙醇

浓度为75%的乙醇可用于操作台、设备、工具、手部等涂擦消毒。

E.1.6 乙醇类免洗速干手消毒剂

取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心，按照标准洗手方法，充分搓擦双手20～30秒。

E.2 消毒液配制方法

每片含有效氯0.25 g的漂粉精片配制1L的有效氯浓度为250mg/L消毒液的方法包括：

a）在专用容器中事先标好1L的刻度线；

b）在专用容器中加自来水至刻度线；

c）将1片漂粉精片碾碎后加入水中；

d）搅拌至漂粉精片充分溶解。

E.3 化学消毒注意事项

E.3.1 使用的消毒剂应处于保质期，并符合消毒产品相关标准，按照规定的温度等条件贮存。

E.3.2 应严格按照规定浓度进行配制。

E.3.3 固体消毒剂应充分溶解使用。

E.3.4 餐饮具和盛放直接入口食品的容器在消毒前，应先清洗干净，避免油垢影响消毒效果。

E.3.5 餐饮具和盛放直接入口食品的容器消毒时应完全浸没于消毒液中，保持5分钟以上，或者按消毒剂产品使用说明操作。

E.3.6 使用时，定时测量消毒液中有效消毒成分的浓度。有效消毒成分浓度低于要求时，应立即更换消毒液或适量补加消毒剂。

E.3.7 定时更换配置好的消毒液，一般每4小时更换一次。

E.3.8 消毒后，餐饮具和盛放直接入口食品的容器表面的消毒液应冲洗干净，并沥干或烘干。

附 录 F

（资料性）

废弃物处置记录表（示例）

表**F.1**提供了学校食堂废弃物处置记录表。

表F.1废弃物处置记录表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 废弃物种类 | 数量（kg） | 处理时间 | 处理单位 | 处理人及联系方式 | 记录人 | 备注 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

附 录 G

（资料性）

学校食堂食品安全自查自纠记录表

表G.1～G.3提供了学校食堂食品安全自查自纠记录表。

表G.1 学校食堂食品安全自查自纠记录表（基本信息）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **学校名称：** | | | **学校地址：** |
| **学校食堂类型：**（可多选）□高等学校食堂□高中食堂□初中食堂□小学食堂□幼儿园食堂□托儿所食堂  □技工院校食堂□中等职业学校食堂□特殊教育学校食堂  **学校法人（负责人）姓名及联系方式：** | | | |
| **填表人员姓名： 填表人员职务：** | | | **填表时间： 年 月 日** |
| □办学许可证 | | 编号： | |
| □统一社会信用代码（学校食堂） | | 编号： | |
| □食品经营许可证 | | 编号： | |
| 许可证状态 | | □有效□过期□被撤销□被吊销□被撤回□注销 | |
| 经营场所详细地址 | |  | |
| 法定代表人（负责人）姓名： | |  | |
| 学校食堂经营方式 | | □单位自营□承包经营 | |
| 中标方式 | |  | |
| 承包经营单位 | □统一社会信用代码 | 编号： | |
| □食品经营许可证 | 编号： | |
| 是否签订合同 | | □是□否 | |
| 是否投保食品安全责任险 | | □是□否 | |
| 是否实行“日管控”工作制度 | | □是□否 | |
| 是否实行“周排查”工作制度 | | □是□否 | |
| 是否实行“月调度”工作制度 | | □是□否 | |
| 食品安全管理、体系建立情况 | | 是否实施五常、6T等食品安全管理：□是□否 | |
| 是否建立HACCP或ISO22000管理体系：□是□否 | |
| 实施“明厨亮灶”情况 | | 是否实施“明厨亮灶”：□是□否 | |
| 是否实施视频式“明厨亮灶”：□是□否 | |
| 实施“互联网+明厨亮灶”情况 | | 是否实施“互联网+明厨亮灶”：□是□否 | |
| “互联网+明厨亮灶”是否接入“鄂食安”平台：□是□否 | |
| 学校食品安全管理人员配备情况 | | 是否配备食品安全副校长（副园长）：□是□否 姓名： | |
| 是否配备食品安全总监：□是□否 姓名： | |
| 是否配备食品安全员：□是□否 姓名：1.xxx；2.xxx；3.xxx；...... | |

表G.1 学校食堂食品安全自查自纠记录表（日管控）（续表）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **实施日管控人员姓名： 实施日管控人员职务：** | | | | **填表时间：** | | |
| **日管控记录和管理表** | | | | | | |
| **检查项目** | **序号** | **检查内容** | **检查结果** | **问题描述** | **处置情况** | **注意事项** |
| 1.从业人员健康管理 | 1.1 | 是否每日健康检查（晨、午检）。 | □是□否 | （简述发现问题，可附问题照片） | □已完成□未完成 | （若已处置完成，请填写具体处置情况。若未完成请说明原因及预计完成时间） |
| 从事接触直接入口食品工作的从业人员是否持有效健康证明。 | □是□否 |
| 是否未患有碍食品安全病症或手部有伤口。 | □是□否 |
| 1.2 | 在岗从业人员是否保持良好个人卫生，手部清洁，无留长指甲、涂指甲油、饰物外露等情形。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 是否穿戴洁净的工作衣帽，操作时正确佩戴口罩。 | □是□否 |
| 1.3 | 是否已在平台更新新入职员工信息。 | □是□否 |
| 2.索票索证及库房管理 | 2.1 | 是否对所采购的食品原料进行验收，查验进货记录和合格证明文件。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 是否按要求进行食品及相关产品台账登记。 | □是□否 |
| 2.2 | 需冷冻（藏）的食品原料、半成品和成品是否及时按要求进行冷冻（藏）。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 食品原料、半成品和成品是否混放。 | □是□否 |
| 3.加工制作过程 | 3.1 | 原料、半成品、成品及其盛放容器和加工制作工具是否区分标识明显、分开放置和使用。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 3.2 | 菜肴在加工过程中熟透，抽查出锅食品内部中心温度是否达到 70℃以上。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 3.3 | 中小学校、幼儿园食堂是否未制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，未加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 4.食品添加剂的管理 | 4.1 | 是否专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 是否使用时精准称量，并专册记录使用情况。 | □是□否 |
| 4.2 | 是否未采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。 | □是□否 |
| 5.分餐（售饭）操作管理 | 5.1 | 备餐场所环境卫生是否符合要求。盛装食品成品的容器和分派菜肴的工具是否使用清洁消毒后的工具。 | □是□否 | （若无需分餐或集中售饭，可选择合理缺项。简述发现问题，可附问题照片） | □已完成□未完成 |  |
| 5.2 | 分餐间使用前应进行空气消毒，是否在无人工作状态开启紫外线灯 30 分钟以上。 | □已完成□未完成 |
| 5.3 | 分餐（售饭）过程中成品中心温度是否保持在 60℃以上。 | □已完成□未完成 |
| 6.食品留样管理 | 6.1 | 每餐次的食品成品是否留样。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 留样是否使用清洗消毒后的密闭容器，单品、单盒盛放. | □是□否 |
| 是否每种食品留样量不少于 125g，并在容器上标注留样食品名称、留样时间。 | □是□否 |
| 6.2 | 留样冰箱是否专用、上锁、整洁； | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 温度是否是0~8℃； | □是□否 |
| 是否在冷藏条件下存放的时间为 48 小时以上。 | □是□否 |
| 是否由专人负责留样，并管理留样食品、记录留样情况。 | □是□否 |
| 7.餐饮具清洗消毒 | 7.1 | 餐用具清洗水池是否专用，并标有明显标识。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 使用的洗涤剂是否符合食品安全国家标准，包装标识齐全。 | □是□否 |
| 7.2 | 消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）是否运转正常能满足消毒需要。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 使用的消毒剂是否为正规产品。 | □是□否 |
| 消毒液使用、配制等是否符合要求。 | □是□否 |
| 7.3 | 消毒后的餐饮具是否表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合有关消毒卫生标准。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 消毒后的餐饮具是否及时放入专用保洁柜（间）存放。 | □是□否 |
| 8.场所和设备设施清洁维护 | 8.1 | 是否保持食堂环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 8.2 | 餐饮服务场所是否配齐配全以防“蚊、蝇、鼠、蟑”四害为重点的有害生物防治设施设备。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 8.3 | 餐厨废弃物的存放及清理是否符合要求。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 9.陪餐 | 9.1 | 每餐是否有学校相关负责人与学生共同用餐，并做好陪餐记录。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 10.反食品浪费工作情况 | 10.1 | 是否主动进行“适量点餐”“杜绝浪费”等防止食品浪费提示提醒。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 11.其他 | 11.1 | 突发公共卫生事件期间是否按照相关要求开展工作。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 11.2 | 未发现其他需要记录的问题。 | □是□否 | □已完成□未完成 |
| 11.3 | 使用甲醇、丙醇等醇基作燃料的，是否加入颜色进行警示，是否加贴标签并严格单独存放。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |

表G.2 学校食堂食品安全自查自纠记录表（周排查）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **实施周排查人员姓名： 实施周排查人员职务：** | | | | **填表时间： 年 月 日** | |
| **周排查记录和管理表** | | | | | |
| **序号** | **检查项目** | **落实情况** | **问题描述** | **处置情况** | **注意事项** |
| 1 | 每日开展检查。 | □是□否 | （简述发现问题，可附问题照片） | □已完成□未完成 | （若已处置完成，请填写具体处置情况。若未完成请说明原因及预计完成时间。） |
| 2 | 日检查发现问题已完成整改。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 3 | 问题原因总结。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 4 | 食品原料存储符合要求；无过期食品或食品原料。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 5 | 餐用具清洗消毒符合要求。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 6 | 操作区的标识、设施等符合要求，从业人员操作规范。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 7 | 有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 8 | 分餐间的环境卫生、从业人员、餐用具、餐食等符合要求。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 9 | 食品留样符合要求。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |
| 10 | 其他。 | □是□否 |  | □已完成□未完成 |  |

表G.3 学校食堂食品安全自查自纠记录表（月调度）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **实施月调度人员姓名： 实施月调度人员职务：** | | **填表时间： 年 月 日** | |
| **月调度记录和管理表** | | | |
| **序号** | **调度项目** | **落实情况** | **注意事项** |
| 1 | 日管控落实到位 | □是□否 | （若存在未完成的问题，则在调度过程中应对未完成原因进行分析，并明确整改完成时限。） |
| 2 | 周排查落实到位 | □是□否 |
| 3 | 问题反馈到位 | □是□否 |
| 4 | 既往问题销账 | □是□否 |
| 5 | 问题汇总分析 | □是□否 |
| 7 | 开展从业人员培训 | □是□否 |
| 8 | 有定期除虫灭害记录 | □是□否 |
| 9 | 食品安全应急演练（每学期一次） | □是□否 |
| 10 | 集中用餐满意度情况 | □是□否 |
| 11 | 是否实行反食品浪费管理制度 | □是□否 |
| 12 | 是否开展反餐饮浪费宣传教育活动 | □是□否 |
| 13 | 对食品安全状况检查评价 | □是□否 |
| 14 | 找出本月主要问题点 | □是□否 |
| 15 | 下一步应采取的食品安全控制措施 | □是□否 |
| 16 | 其他 | □是□否 |

参 考 文 献

[1]《中华人民共和国食品安全法》

[2]《中华人民共和国食品安全法实施条例》

[3]《中华人民共和国反食品浪费法》

[4]《餐饮服务食品安全操作规范》 （国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

[5]《学校食品安全与营养健康管理规定》 （教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）

[6]《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654—2021）

[7]《湖北省学校食堂食品安全管理规范》 （鄂食药监文〔2015〕37号）

[8]《湖北省中小学校食堂管理暂行办法》 （鄂教后勤〔2022〕4号）

[9]《湖北省中小学校食品安全副校长管理暂行办法》（鄂食药安办发〔2022〕5号）

[10]《省市场监管局关于进一步加强餐饮服务食品安全风险防控有关事项的通知》（鄂市监餐饮函〔2023〕54 号）